

## **Penanganan dan pengolahan daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi**



**PENANGANAN DAN PENGOLAHAN  
DAGING RAJUNGAN DALAM KALENG  
DENGAN PROSES STERILISASI**

**Pendahuluan**

Untuk mendapatkan mutu Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Undang Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan *Ageement Establishing the World Trade Organization* (Persetujuan Pembentukan Organisasi Perdagangan Dunia).
- b) Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- c) Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan Nomor : 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/ SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- d) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di Lingkup Departemen Pertanian.
- e) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 304/Kpts/OT.210/4/94 tentang Komite Akreditasi Departemen Pertanian.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia, Pedoman 39 - 1995 yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional.
- g) Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1978).
- h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- i) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi seperti Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur dan Sumatera Utara.



**Rancangan**  
**STANDAR NASIONAL INDONESIA**  
**RSNI No. : 13.2 - TAN - 1996**

- j) Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

## **1 Ruang Lingkup**

Standar ini meliputi definisi; bahan : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; peralatan : jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan: bahan kemasan, teknik pengemasan, penandaan dan pemberian kode; penyimpanan.

## **2 Definisi**

Penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir berupa daging rajungan dalam kaleng dengan proses sterilisasi.

## **3 Bahan**

### **3.1 Bahan Baku**

Bahan baku Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi harus sesuai dengan lampiran 2 untuk standar Persyaratan bahan Baku.

### **3.2 Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan**

#### **3.2.1 Air**

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, harus memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksa ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

Air untuk pencucian rajungan disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistem saluran air limbah/buangan.



Rancangan  
STANDAR NASIONAL INDONESIA  
RSNI No. : 13.2 - TAN - 1996  
3.2.2 Es

Es harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

3.2.3 Garam

Jenis dan kadar garam yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

3.2.4 Bahan Tambahan Makanan Lain

Bahan tambahan makanan lain yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan ketentuan lain yang berlaku.

4 Peralatan

4.1 Jenis Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi adalah sebagai berikut :

- a) Timbangan
- b) Bak penampungan
- c) Keranjang plastik
- d) Meja kerja
- e) Alat pengikat kemasan
- f) Besi silinder
- g) Talenan
- h) Alat perebusan
- i) Retort
- j) Mesin penutup kaleng
- k) Pisau
- l) Boiler
- m) Filling machine
- n) Alat lainnya

4.2 Persyaratan Peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi harus

**Rancangan**  
**STANDAR NASIONAL INDONESIA**  
**RSNI No. : 13.2 - TAN - 1996**

dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, bebas dari retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

## **5 Teknik Penanganan dan Pengolahan**

### **5.1 Pencucian**

Rajungan setibanya di unit pengolahan kemudian dicuci dengan menggunakan air bersih yang mengalir dan bila perlu dilakukan penyikatan pada bagian kulit rajungan.

### **5.2 Perebusan**

Rajungan yang telah bersih kemudian direbus dalam air mendidih selama 10 - 20 menit.

### **5.3 Pengambilan Daging**

Rajungan yang telah direbus, diambil dagingnya dengan atau tanpa alat sehingga cangkang dan daging terpisah.

### **5.4 Pengemasan**

Daging rajungan yang diperoleh, selanjutnya dikemas dengan bahan yang sesuai dan ditutup rapat.

### **5.5 Pembekuan**

Pembekuan harus dilakukan dengan metode pembekuan cepat untuk menghasilkan produk hingga suhu pusat maksimum - 18 ° C.

### **5.6 Sortasi**

Daging rajungan yang sudah bersih kemudian dipisahkan dari pecahan kulit/cangkang dan bagian anggota tubuh lainnya, sekaligus dilakukan pemisahan daging dari anggota tubuh dan mutunya.



#### 5.7 Perebusan

Perebusan dilakukan dengan cara mencelupkan daging rajungan kedalam air panas dengan suhu  $90^{\circ}\text{C}$  selama maksimum 5 menit.

#### 5.8 Pengisian Dalam Kaleng

Daging dimasukkan kedalam kaleng sesuai dengan jenis penyajian (*style*) dan ukuran kaleng, selanjutnya apabila dilakukan pemadatan dengan cara menekan daging yang sudah berada di dalam kaleng menggunakan alat bantu pengepres.

#### 5.9 Pengisian Medium

Medium air garam diisikan kedalam kaleng dengan cara manual atau dengan mesin pengisian (*Filling machine*).

#### 5.10 Penutupan Kaleng

Penutupan kaleng dilakukan dengan cara otomatis atau semi otomatis.

#### 5.11 Sterilisasi

Sterilisasi dilakukan didalam *retort (autoclave)* dengan suhu dan waktu sesuai ukuran kaleng dan jenis penyajian (*style*). Pada setiap sterilisasi harus dilakukan pengecekan secara periodik terhadap pencatat suhu (*thermo recorder*).

#### 5.12 Pendinginan

Setelah proses sterilisasi selesai selanjutnya kaleng didinginkan dengan air (kadar chlor 2 - 10 ppm) didalam atau diluar retort sampai suhu pendinginan mencapai  $45^{\circ}\text{C}$ , sambil dilakukan pencucian terhadap bodi kaleng.

#### 5.13 Pengeraman

Kaleng yang telah dingin dimasukkan kedalam suatu kamar selama 14 hari atau pada suhu  $55^{\circ}\text{C}$  selama 7 hari.

#### Keterangan :

Untuk proses pengalengan daging rajungan yang menggunakan bahan baku bentuk segar (masih ada cangkangnya) maka urutan proses menggunakan cara yang dimulai dari point 5.1, sedangkan yang menggunakan bahan baku bentuk rebus dingin dan beku urutan proses dimulai dari point 5.6.



Rancangan  
**STANDAR NASIONAL INDONESIA**  
RSNI No. : 13.2 - TAN - 1996  
**6 Pengemasan**

**6.1 Bahan Kemasan**

Bahan kemasan untuk produk Daging Rajungan Dalam Kaleng Dengan Proses Sterilisasi harus bersih.

Bahan kemasan harus tidak boleh mencemari produk yang dikemas dan harus terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kaleng.

Bahan kemasan harus disimpan di tempat khusus yang saniter dan higienis.

**6.2 Teknik Pengemasan**

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

**6.3 Penandaan dan Pemberian Kode**

Daging Rajungan Dalam kaleng Dengan Proses Sterilisasi yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan :

- a) Jenis produk olahan.
- b) Berat bersih dan bobot tuntas produk.
- c) Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- d) Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer, serta negara dimana produk dibuat.
- e) Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- f) Keterangan lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

**7 Penyimpanan**

Master karton yang berisi produk disimpan dalam suhu ruang. Penyusunan didalam ruangan diatur pada palet yang dikonstruksi sedemikian rupa sehingga tidak merusak kaleng.



**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)